ES 999-1 (2005) (Arabic): PROCESSED CHEESES AND SPREADABLE PROCESSED CHEESE, Part 1: PROCESSED CHEESE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٩٩٩-١/ ٢٠٠٥

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ

الجزء الأول :

الجبن المطبوخ

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٨ / ٧ /٢٠١٢
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٠٣/٠٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ٩٩٩ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ جـــ١ الجبن المطبوخ " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢ ، متماثلة فنيا مع تعديل مــــع المواصفة الدولية كــــودكـــــــس (A- 8(b) /1978) طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ
الجزء الأول : الجبن المطبوخ

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ جـ١ : الجبن المطبوخ وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

الجبن المطبوخ :
هوالناتج من طبخ صنف أو أكثر من الجبن، باستخدام المعاملات الحرارية وذلك بعد فرم هذه الاصناف ومزجها مع أى من المكونات اللبنية الاخرى، وبعض أملاح الاستحلاب باستخدام المعاملات الحرارية.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من عيوب التصنيع التى تؤثر فى القوام واللون والطعم والرائحة.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من الشوائب.

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من التزنخ .

٣/ ٥ يكون المنتج خالياً من الثقوب الغازية .

٣/ ٦ يكون المنتج متجانسا على نحو لا تنفصل معه أى من مكوناته.

٣/ ٧ يجب أن يعطى المنتج النهائى نتيجة سالبة لاختبار الفوسفاتيز (لا تزيد قيمة الفينول المكافئ لكل ٠,٢٥ جرام جبن مطبوخ على ٣ميكروجرام).

٣/ ٨ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٩ يبين الجدول رقم (١) نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية، وكذلك نسبة الرطوبة، فى أنواع الجبن المطبوخ عالى الدسم، وكامل الدسم، وثلاث أرباع الدسم، ونصف الدسم ومنخفض الدسم ومنزوع الدسم :

الجدول رقم (١)

نوع الجبن	نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية	نسبة الرطوبة لاتزيد عن
عالى الدسم	لاتقل عن ٦٥ ٪	لا تزيد عن ٤٧٪
كامل الدسم	أقل من ٦٥٪ - ٦٠٪	لا تزيد عن ٤٨٪
	٥٥٪	لا تزيد عن ٤٩ ٪
	٥٠٪	لا تزيد عن ٥٠٪
	٤٥٪	لا تزيد عن ٥٢ ٪
ثلاث أرباع الدسم	أقل من ٤٥٪ - ٤٠٪	لا تزيد عن ٥٤ ٪
	٣٥ ٪	لا تزيد عن ٥٦ ٪
نصف الدسم	أقل من ٣٥ ٪ - ٣٠ ٪	لا تزيد عن ٥٨ ٪
	٢٥ ٪	لا تزيد عن ٦٠ ٪
منخفض الدسم	أقل من ٢٥ ٪ - ٢٠ ٪	٦٢ ٪
	١٥٪	٦٣ ٪
	١٠ ٪	٦٤ ٪
منزوع الدسم	أقل من ١٠ ٪	٦٦٪

٣/ ١٠ لا تزيد نسبة أملاح الاستحلاب على ٤٪ منفردة أو مجتمعة، محسوبة كأملاح لا مائية فيما عدا أملاح الفوسفات لا تزيد على ٠,٩٪، محسوبة كفوسفور فى المنتج النهائى.

٣/ ١١ لا تزيد نسبة اللاكتوز فى المنتج على ٥٪.

٣/ ١٢ لا يزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى.

٣/ ١٣ لا يزيد رقم الحموضة (الاحماض الدهنية المنفردة)، محسوبة كحمض أولييك فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى.

٣/ ١٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن و فى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما يصدره لجنة دستور الأغذية الدولية فى هذا الخصوص .

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٦ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية / جرام .

٣/ ١٧ يكون المنتج خاليا من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٨ يكون المنتج خالياً من السالمونيلافى ٢٥جرام .

٣/ ١٩ يكون المنتج خاليا من بكتريا الاشيرشياكولاى.

٣/ ٢٠ يكون المنتج خاليا من بكتريا الكلوستريديم برفرنجس.

٣/ ٢١ يكون المنتج خاليا من العفن الظاهرى والنموات الفطرية.

٣/ ٢٢ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٣ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوي للمعادن الثقيلة فى الاغذية".

٣/ ٢٤ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٥ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزة للصنف من حيث الطعم و الرائحة .

٤/ ٢ تكون المعاملة الحرارية (درجة حرارة / زمن) طبقا لاحدى الطرق المناسبة .

٤/ ٣ يكون المنتج ذو قوام ومقطع متماسكاً، أملسا ناعماً .

٤/ ٤ قد يكون المنتج ذا أشكال مختلفة، ولكن لكل منها أحجام منتظمة .

٤/ ٥ يجوز إضافة المواد الغذائية المطعمة و التوابل .

٤/ ٦ نسبة الرماد فى المنتج فى حدود ٨ ٪ .

٤/ ٧ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٤/ ٨ نسبة المواد الغذائية المطعمة، فى حالة اضافتها فى المنتج النهائىفي حدود ١٥٪.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصة ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الآدمى، على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة " ،على أن يدون على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية، ويجوز كتابة البيانات بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بشرط تطابق البيانات باللغتين.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه مع ذكر المواد المطعمة فى حالة إضافتها (على سبيل المثال جبن مطبوخ بالتوابل، أو بالخضر، أو ما أشبه ...).

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية، ويجوز كتابة عالى الدسم، أو كامل الدسم، أو ما أشبه..

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ والتداول مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمكونات والمواد المضافة واسم ونسبة المادة الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى، وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية و الكيميائية القياسية لاختبار الألبان و منتجاتها " .

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

اختبار الفوسفاتيز	Phosphatase test
المواد الغذائية المطعمة	flavouring foodstuff
أملاح الاستحلاب	emulsifing salts
بكتريا الكلوستريديم برفرنجس	Clostridium prefringes
بكتريا الايشريشياكولاى	E Coli
بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس	Listeria monocytogenes
رقم البيروكسيد	peroxide value
رقم الحموضة	acid value
معادن ثقيلة	heavy metals
نموات فطرية	mould growth

٨- المراجع

1- Codex stan A- 8 (b) 1978

Codex general Standard for Process (ed) cheese and spreadable

Process (ed) Cheese.

Codex Alimentarius commission

2- Robinson R. K and Fifst MA Dphil (1990)

Dairy Microbiology vol 1 and 2.

Ed. Elsevier Applied science. London and New York.

3- Fox. P.E (1993)

Cheese : Chemistry Physics and microbiology 2th ed.

Vol 2 : Major cheese group, chapman, Hall, London

4- Mayer A. 1973

Processed cheese manufacture

Food Trade press LTD, London.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها التى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة - جامعة القاهرة.

المركز القومى للبحوث.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

مصلحة الرقابة الصناعية.

شركة انجوى.

د. عبد العزيز حسن ريان مستشار الألبان.

غرفة الصناعات الغذائية.

وزارة التموين.

وزارة الزراعة.

شركة مصر للألبان.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى - قسم تكنولوجيا الألبان .

شركة جهينة للألبان.

شركة نستله.

هيئة الخدمات البيطرية .

ملحق (أ)

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ

الجزء الاول : الجبن المطبوخ

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المضاف فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٣ / ٧	يجب أن يعطى المنتج النهائى نتيجة سالبة الاختبار الفوسفاتيز (لاتزيد قيمة الفينول المكافئ لكل ٠ر٢٥ جرام جبن مطبوخ على ٣ ميكروجرام	للتأكد من أن المعاملة الحرارية مستوفاة
		٣/١٢	لايزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى	هذين البندين طبقا لمواصفة الكودكس الخاصة بالمنتجات الدهنية
		٣ / ١٣	لايزيد رقم الحموضة (الاحماض الدهنيةالمنفردة محسوبة كحمض أولييك فى دهن المنتج على مثيله فى دهن اللبن الطبيعى	
		٤ / ٦	نسبة الرماد فى المنتج في حدود ٨ ٪	للتفريق بين الجبن الجافة والنصف جافة والجبن المطبوخة حيث أن الجبن المطبوخة عالية فى نسب الرماد

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 999-1/ 2005

PROCESSED CHEESES AND SPREADABLE PROCESSED CHEESE

PART : 1

PROCESSED CHEESE

ICS :67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality